

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan adalah yang tumbuh di sawah, ladang dan kebun. Ia dapat juga berasal dari laut, atau dipelihara di halaman, padang rumput atau di daerah peternakan, yang dapat dibeli di pasar, di warung, dan di rumah makan. Namun dari sudut ilmu antropologi atau folklor makanan merupakan fenomena kebudayaan, oleh karena itu makanan bukanlah sekedar produksi organisme dengan kualitas-kualitas biokimia yang dapat dikonsumsi oleh organisasi hidup, termasuk juga untuk mempertahankan hidup mereka, melainkan bagi anggota setiap kolektif, makanan selalu ditentukan oleh kebudayaan masing-masing. (Danandjaja, 1997: 182).

Jika merujuk pada pendapat Danandjaja mengenai konsep makanan yang tumbuh di sawah, ladang, kebun, dan juga makanan sebagai fenomena folklore setiap anggota kolektif dan juga mempertahankan hidupnya, maka suatu etnis besar tentu memiliki sebuah kekayaan kolektif termasuk makanan. Kolektif atau milik bersama sangat berkait erat dengan Minangkabau karena mereka hidup secara kolektif dan harta dipakai secara kolektif, seperti harta pusaka dan banyak lagi warisan kolektif di Minangkabau salah satunya makanan atau masakan, salah satu masakan yang masih diwariskan di Minangkabau adalah masakan rendang. Rendang adalah warisan kuliner masyarakat Minangkabau yang masih terjaga hingga kini karena masih dilestarikan oleh generasi ke generasi berikutnya. Rendang bukan hanya sekedar makanan untuk mengisi perut namun dibalik rendang tersebut ada sebuah kebudayaan, identitas suatu etnis yang mengandung nilai-nilai kearifan lokal.

Berbicara rendang, dewasa ini kita sering dihebohkan oleh klaim oleh Negeri Jiran yaitu Malaysia seperti yang dimuat dalam harian Republika co.id Selasa 26 Juni 2016 yang berjudul “*Rendang Sudah Didaftarkan ke UNESCO Malaysia Silahkan Klaim*” kata Dirjen Pengembangan Destinasi Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Achyaruddin di Padang, menurutnya tidak menjadi persoalan lagi bagi masyarakat Sumbar walaupun Malaysia telah klaim rendang sebagai warisan budaya. “ Kalau ada yang berani mengaku sebagai pemilik warisan budaya yang telah ditetapkan UNESCO, maka Negara yang bersangkutan bisa dituntut”

Untuk memperkuat bukti-bukti bahwa rendang adalah milik Indonesia tentu tidak cukup hanya dengan mendaftarkan ke UNESCO tanpa bukti-bukti yang kuat, salah satunya untuk mempertahankan rendang milik Indonesia adalah melakukan penelitian-penelitian ilmiah atau pengkajian ilmiah mengenai rendang. Penelitian rendang yang penulis angkat yaitu rendang belalang (*randang bilalang*). Selain itu penulis juga ingin mengetahui adanya kaitan lahirnya *randang bilalang* dengan Islam di Minangkabau. Karena diajaran Islam bangkai yang boleh dimakan itu adalah bangkai ikan dan bangkai belalang.

Dikarenakan masih minimnya pengkajian ilmiah mengenai rendang sebagai warisan budaya Indonesia di Fakultas Ilmu Budaya Unand, sejauh penelusuran ke perpustakaan belum ada yang meneliti rendang belalang maka penulis ingin menjadikan rendang belalang sebagai objek penelitian. Rendang Belalang atau dikenal dengan tradisi *Maondang bilalang* di Kenagarian Kumanis Kecamatan Sumpur Kudus sebagai makanan khas Sijunjung dengan pendekatan folklore. Menurut Brunvand (dalam Danandjaja, 1997: 21) folklor dapat dibagi menjadi tiga kelompok besar yakni folklor lisan, folklor sebagian lisan, dan folklor bukan lisan. Folklor bukan lisan merupakan folklor yang bentuknya bukan lisan tetapi cara

pembuatannya diajarkan secara lisan. Biasanya meninggalkan bentuk material (artefak).

Yang termasuk dalam folklor bukan lisan:

- a) Arsitektur rakyat (prasasti, bangunan-bangunan suci), arsitektur merupakan sebuah seni atau ilmu merancang bangunan.
- b) Kerajinan tangan rakyat, awalnya dibuat hanya sekedar untuk mengisi waktu senggang dan untuk kebutuhan rumah tangga .
- c) Pakaian/perhiasan tradisional yang khas dari masing-masing daerah.
- d) Obat-obatan tradisional (kunyit dan jahe sebagai obat masuk angin).
- e) Masakan dan minuman tradisional.

Folklor bukan lisan menurut Danandjaya (1997: 22) diartikan sebagai folklor yang bentuknya bukan lisan, walaupun cara pembuatannya diajarkan secara lisan. Dari pembagian kelompok folklor diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan dan minuman yang dijadikan sebagai objek dalam penelitian ini merupakan folklor bukan lisan. Dalam hal ini seperti telah kita ketahui penelitian folklor terdiri antara lain dari tiga macam atau tahap, yakni pengumpulan, penggolongan dan penganalisisan. Pendekatan ini mencari atau mengumpulkan apa saja bahan-bahan, cara pengolahan, cara penyajian dan makna dari setiap makanan tradisional masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses pengolahan rendang belalang Kenagarian Kumanis Kecamatan Sumpur Kudus?



2. Apa nilai- nilai yang terkandung dalam rendang belalang di Kenagarian Kumanis Kecamatan Sumpur Kudus?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Menjelaskan proses pengolahan masakan rendang belalang Kenagarian Kumanis Kecamatan Sumpur kudus.
2. Menjelaskan nilai-nilai yang terkandung dalam proses memasak rendang belalang Kenagarian Kumanis Kecamatan Sumpur kudus.

### **1.4 Tinjauan Pustaka**

Untuk mencapai tujuan penelitian ini juga diperlukan penelitian studi pustaka. Penelitian studi pustaka ini ditujukan untuk memperoleh informasi lainnya seperti buku-buku, jurnal, artikel dan lain sebagainya yang berkaitan dengan topik penelitian ini.

Setelah melakukan studi kepustakaan, penulis menemukan penelitian lain yang membahas mengenai rendang. Di dalam penelitian tersebut hanya sedikit banyak nya menyinggung objek yang penulis ambil. Penelitian tersebut ialah sebagai berikut:

Irham Afifah dalam skripsinya (2012) di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau yang berjudul “Analisis Distribusi Rendang Telur pada Industri Kecil Erika di Kota Payakumbuh Sumatera Barat.” Secara garis besar kegiatan dari Industri pada umumnya menyangkut masalah produksi dan pemasaran dalam memproduksi suatu barang atau jasa. Manajemen berperan dalam mengombinasikan faktor-faktor produksi sedemikian rupa, sehingga dapat diproduksikannya produk yang memiliki kualitas dan efisien dalam penggunaan waktu tertentu.

Hidayat dalam jurnal Jantra vol. 9 no. 1 (2014) artikel yang berjudul “Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau.” Pengusaha rumah makan padang tidak sekedar pedagang kuliner. Mereka merantau dari tanah Minang ke berbagai wilayah di Indonesia disebabkan sistem matriakat. Laki-laki dewasa harus merantau. Dalam perantauannya laki-laki Minangkabau terikat secara budaya. Pilihan sebagai pedagang kuliner rumah makan adalah bukti adanya ikatan emosional dengan nilai-nilai adat leluhurnya. Penelitian ini bertujuan menggali pemahaman masyarakat Minangkabau di tanah rantau tentang kulinernya. Penelitian menggunakan metode kualitatif. Pengumpulan data diperoleh dengan cara wawancara semi tertutup pada sepuluh pengusaha rumah makan Padang di Yogyakarta dan tiga informan ahli dari Solok, Sumatera Barat. Analisis data menggunakan deskriptif interperatif. Kesimpulan penelitian adalah posisi rendang sebagai kuliner lokal yang mampu berinteraksi simbolis dalam masyarakat global.

Dwi Desi Fajarsari, dalam jurnal Mimbar sejarah, Sastra, Budaya, dan Agama vol. 23 no. 2 (2017) artikel yang berjudul “Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang.” Pembelajaran bahasa Indonesia seharusnya tidak hanya diberikan pembelajaran bahasa yang benar tetapi juga diberikan pembelajaran bahasa yang baik. Perkenalan dengan kuliner tradisional dapat dijadikan alternatif strategi belajar bahasa. Masakan tradisional merupakan kekayaan etnik yang dimiliki Indonesia. Rendang ialah salah satunya. Kuliner rendang mengandung nilai pendidikan yang baik untuk ditransformasikan. Nilai pendidikan dalam kuliner rendang tersebut didapat asal-usul, warna, dan bahan. Nilai pendidikan tersebut antara lain nilai pendidikan religius, nilai pendidikan moral, dan nilai pendidikan sosial.

Darmayanti, Hanifah dkk. Dalam jurnal Metahumaniora vol.7 no.1 (2017) artikel yang berjudul “Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Marantau Orang

Minangkabau.” Penelitian ini menunjukkan bahwa kebudayaan merantau orang Minangkabau yang telah dilakukan sejak zaman dulu dan membawa rendang menjadi lebih dikenal, tidak saja hingga pelosok Indonesia tapi juga mancanegara.

Rivanoor Ramadani Putra dalam skripsinya (2017) di Universitas Padjadjaran yang berjudul “Studi Foklor Tentang Jenis dan Konteks Kuliner Rendang pada Masyarakat Minangkabau di Nagari Bukik Sikumpa, Jorong Padang Balimbiang, Kabupaten 50 Kota Sumatera Barat.” Hasil dari penelitian ini menunjukkan rendang sebagai suatu bentuk kuliner yaitu kedudukan atau posisinya pada struktur kuliner masyarakat Minangkabau adalah makanan yang penting, karena dengan rendang suatu upacara adat dan agama menjadi sakral, contohnya, apabila pesta pernikahan tidak ada menu rendang yang punya hajat akan malu dan menjadi gunjingan tetangga.

Anidu Indarwanto dalam Jurnal Peradaban Melayu Jilid 13 (2018) artikel yang berjudul “Rendang: Manifestasi Simbolik Tatanan Sosial dan Politik Minangkabau. Bahan Rendang adalah simbol tatanan sosial Minangkabau, dan cara memasaknya adalah simbol tatanan politik mereka”. Berdasarkan bahan, dibuat dengan mengumpulkan empat bagian bahan utama, yaitu daging adalah simbol pemimpin (Niniak Mamak), cabai adalah simbol dari ulama Islam (Alim Ulama), kelapa adalah simbol intelektual (Cadiak Pandai), dan rempah-rempah campuran lainnya (Pemasak) adalah simbol dari masyarakat majemuk Minangkabau.

Irdawati (2018) artikel yang berjudul “Pengaruh Bumbu Rasa Rendang Terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Mie Sagu Udang Rebon (*acetes erythraeus*) Instan.” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bumbu rasa rendang terhadap mutu dan penerimaan konsumen mie sagu udang rebon dan menganalisis. Hasil analisis menunjukkan bahwa mie sagu udang rebon dengan bumbu rasa rendang



9% merupakan hasil yang disukai konsumen dimana dengan jumlah 53 panelis (65,94%).

Annisa Thaharah dalam skripsinya (2018) di Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah yang berjudul “Protein Alergen Belalang sawah (*Oxya chinensis*)” skripsinya ini membahas tentang kandungan protein belalang. Protein belalang senilai 24,4% lebih tinggi dibandingkan protein yang terkandung pada sapi, domba, babi, unggas. Kadar lemak pada belalang menghasilkan nilai paling rendah yaitu 1,5%. Protein belalang dapat dijadikan sumber protein utama di kalangan masyarakat mengingat kadar protein yang tinggi, kadar lemak rendah dan harganya yang relatif lebih murah.

Hendra dkk dalam Jurnal of Agro-based Industry Vol. 36 No .1 (2019) Artikel yang berjudul “Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Karakteristik Protein Alergen Belalang Sawah (*Oxya chinensis*)”. Penelitian ini bertujuan mempelajari pengaruh proses pengolahan belalang terhadap karakteristik protein alergen belalang. Proses pengolahan belalang yang dilakukan adalah penggorengan, perebusan dan perendangan. Karakterisasi protein alergen dilakukan dengan metode *Bradford*, elektroforesis dan *immunoblotting*. Hasil penelitian menunjukkan jenis belalang yang digunakan adalah *Oxya chinensis*. Hasil analisis proksimat belalang mentah, rebus, goreng dan rendang adalah kadar air berkisar antara 7,62 - 71,46%, kadar abu 0,78 - 4,97%, kadar protein 17,00 - 23,18% kadar lemak 6,02 - 55,44% dan kadar karbohidrat 0,66 - 20,50%.

Hanifa syafitri dalam skripsinya (2019) di Universitas Islam Indonesia yang berjudul “Strategi *brand image* Indonesia melalui *gastrodiplomacy* pada tahun 2011 - 2018: Studi kasus kuliner rendang. Dalam skripsinya yang berisi kuliner rendang menjadi salah satu *nation - brand identity* Indonesia. Hal tersebut dikarenakan kuliner

rendang menduduki peringkat pertama dalam kategori makanan terbaik di dunia yang mewakili kuliner Indonesia lainnya. Selain itu, kuliner rendang memiliki ciri khas tersendiri sebagai kuliner yang berasal dari Sumatra Barat.

. Anidu Alamsyah Alimin dalam artikelnya (2019) dalam Jurnal Peradaban Melayu yang berjudul “Rendang: Manifestasi Simbolik dalam Tatahan Sosial dan Politik Minangkabau”. Dalam artikelnya menggambarkan tentang manifestasi simbolik tatahan sosial dan politik Minangkabau, rendang sebagai hidangan tradisional Minangkabau. Bahan rendang adalah simbol tatahan sosial Minangkabau, dan cara memasaknya adalah simbol tatahan politik mereka. Berdasarkan bahan, dibuat dengan mengumpulkan empat bagian bahan utama, yaitu daging (daging), cabe (lado), kelapa (karambia), dan rempah-rempah campuran lainnya (pemasak). Semua bahagian adalah simbol tatahan sosial Minangkabau. Daging adalah simbol pemimpin (Niniak Mamak), cabai adalah simbol dari ulama Islam (Alim Ulama), kelapa adalah simbol intelektual (Cadiak Pandai), dan rempah-rempah campuran lainnya (pemasak) adalah simbol dari masyarakat majemuk Minangkabau. Berdasarkan cara memasak, dimasak dengan menggunakan wajan besi yang diletakkan di atas bentuk segi tiga andiron. Di dalam perapian, kayu api dipasang melintang untuk menghasilkan nyala api yang bagus. Cara ini akan menghasilkan rendang yang bagus, dan semua cara adalah simbol dari tatahan politik Minangkabau. Triangle andiron adalah simbol dari institusi adat Minangkabau yang terdiri dari Niniak Mamak, Alim Ulama, dan Cadiak Pandai. Lembaga ini disebut Limbago Tungku Tigo Sajaringan atau Tali Tigo Sapilin. Kayu api melintang adalah lambang gagasan orang. Api adalah simbol media konsultasi (musyawarah), dan rendang adalah hasil konsultasi (mufakat).



Berdasarkan dari tinjauan pustaka di atas, maka penelitian ini berbeda dengan penelitian-penelitian di atas. Tapi penelitian di atas bisa menjadi acuan pada penelitian ini. Penelitian ini belum diteliti di Fakultas Ilmu Budaya karena itulah peneliti ingin meneliti dan ingin mengemukakan bahwa rendang belalang adalah masakan khas di Sumpur Kudus Kabupaten Sijunjung.

### 1.5 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian pendekatan folklore. Penelitian pendekatan folklore ini terdiri dari tiga tahapan, yakni: pengumpulan, penggolongan (pengklasifikasikan) dan penganalisaan. Menurut danandjaja (2002: 193) ada tiga tahap yang harus dilalui oleh seorang peneliti di tempat jika hendak berhasil dalam usahanya. Tiga tahap itu ialah: (1) tahap prapenelitian di tempat, (2) tahap penelitian di tempat yang sesungguhnya, dan (3) cara pembuatan naskah folklore bagi pengarsipan.

- Tahap prapenelitian di tempat yang penulis lakukan ialah mencari tempat penelitian, mencari informan yang tau cara proses *maondang bilalang* yaitu orang yang paham tentang cara *maondang bilalang*, setelah itu mencari jadwal kapan bisa melakukan *maondang bilalang*
- Tahap penelitian di tempat yang sesungguhnya yang penulis lakukan adalah merekam dan mendokumentasikan hasil olahan belalang yang di dapatkan dari narasumber.
- Cara pembuatan naskah folklor bagi pengarsipan yaitu dengan cara memperbanyak atau mendalami salah satu kearifan local Minangkabau, salah satunya membuat menjadi skripsi.

Cara yang digunakan untuk mendapatkan bahan folklore di tempat adalah wawancara dan pengamatan. Danandjaja (2002: 195-197). Bentuk wawancara ada dua, yakni: wawancara terarah (directed) dan yang tidak terarah (nondirected). Wawancara tidak terarah adalah wawancara yang bersifat bebas santai dan memberi informan kesempatan yang sebesar-besarnya untuk memberikan keterangan yang ditanyakan. Sedangkan pengamatan adalah cara melihat suatu kejadian dari luar sampai ke dalam dan melukiskan secara tepat seperti apa yang kita lihat.

### **1.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan yang terdapat dalam rancangan penelitian ini terdiri dari bab I : pendahuluan berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, tinjauan pustaka, sistematika penulisan Bab II berisi atas : gambaran umum kenagarian kumanis kecamatan sumpur kudus kabupaten sijunjung, meliputi sejarah nagari kumanih, letak geografis, sistem perekonomian, pendidikan, agama dan kepercayaan. Bab III membahas tentang pengolahan rendang belalang dimulai dari penangkapan belalang sampai dengan proses memasak dan memakannya secara bersama-sama. Bab IV pembahasan yang berisi tentang nilai-nilai kerarifan lokal yang ada pada proses merendang belalang. Bab V penutup yang terdiri dari kesimpulan dan saran.